

Глава 280:

Это уже сделано?

«Уже готово?»

«Еще нет?»

Меня окружали Фер, Дора, Суй и даже Элланд.

Это началось в тот момент, когда мы добрались до гостиницы. Скорее, это началось, когда я поместил шпашки на свой самодельный гриль для якитори.

Естественно, сегодня на ужин будет Кокатрис Якитори.

Гриль якитори был сделан с помощью магии Земли с двумя металлическими стержнями поверх него. Открытая часть бамбуковой шпашки опиралась на один из двух металлических стержней дальше от меня. Таким образом, я мог легко переворачивать и подгонять мясо над открытым огнем, при этом никакая часть мяса не касалась гриля. Вот почему я хотел дополнительные 1,5 см сверху.

Управление огнем также очень важно. Горячий уголь должен быть примерно в 1 или 1,5 дюймах от мяса. Вот почему я решил сделать свой собственный гриль якитори, так как я мог регулировать высоту и ширину гриля по своему вкусу. Магия, конечно, удобна.

Я отрегулировал высоту так, чтобы якитори можно было жарить сидя. Гриль был длиннее, чем обычно, поэтому я мог насаживать больше мяса на шампур, так как у меня есть четыре очень голодных рта.

Говоря об этом, я также сделал себе стул, используя Магию Земли, и сжег древесный уголь до красивого уголька с помощью тщательно контролируемой Магии Огня, так что это идеально подходит для быстрого и стабильного гриля. Все это нужно было сделать до того, как первые якитори отправились на гриль, так что вы можете себе представить ворчание, которое я слышу от своих фамильяров (и Элланда).

Я начал с того, что выровнял самодельный гриль якитори со стандартным мясом грудки и шпашки с луком-пореем и курицы, а также шпашки с бедрами. Сила огня пока не должна быть слишком сильной.

«О, я думаю, дело сделано.»

«Что это? Теперь мы можем поесть?»

«Еще нет, но почти. Я все еще должен приправить это сначала. Используем соус якитори.» Хитрость вкусного якитори заключается в том, чтобы приготовить его до готовности примерно на 80%, а затем смазать соусом (или посыпать солью и перцем) и обжарить на сильном огне.

Легко развести сильный огонь. Все, что вам нужно сделать, это буквально раздуть пламя. Самое сложное - управление огнем. Мы хотим, чтобы он был сильным, но не слишком.

Давайте сделаем половину с соусом, а другую половину с солью. Я уже слегка приправил мясо перед тем, как нанизать на шпашку, поэтому дополнительная соль нужна для последнего обжаривания, чтобы усилить аромат мяса.

Кстати говоря, я использую природную соль с Окинавы. Что касается черного перца, то он свежемолотый через мельницу для перца.

Я попробовал и соль, и перец, прежде чем использовать их. Соль имеет не просто обычный одномерный соленый вкус. Она имеет более пикантный вкус. Что касается перца, так как это свежемолотый материал, вкус у него просто поразительный.

Из якитори, приправленного этими исключительными продуктами, должны получиться очень вкусные шашлычки.

«Нунуну, я голоден...»

Пожалуйста, подождите еще немного.

Перед тем, как нанизать мясо на шампур, я нарезал его на небольшие кусочки и удалил умеренное количество лишнего жира. Жир — это вкус, но слишком много жира приводит к нежелательному воспламенению от гриля, что приводит к подгоревшим пятнам и пеплу. О, еще я сам смешиваю соус якитори, вскипятив соевый соус, мирин, саке, сахарный песок и воду по рецепту, который я выучил, когда подрабатывал в ресторане якитори.

Шипение...

Теперь давайте немного разожжем огонь и намажем соусом. Я должен посыпать щедрое количество соли и перца на них.

Приятный аромат начал пропитывать воздух.

«Ладно, думаю, дело сделано.» Сначала я быстро переложил соленые варианты на тарелки, позволив якитори с соусом еще немного карамелизироваться.

«Окончательно! Этот запах слишком неотразим, быстрее, быстрее!»

«Верно, верно! Быстрее быстрее!»

«Я очень голодна~~ Я хочу поесть поскорее~~!»

Ах, голодные крики моих фамильяров звенят у меня в ушах.

«Подождите, мне еще нужно сначала снять шпажки», — сказал я, спокойно сталкивая слегка шипящее мясо с бамбуковых шпажек металлическими щипцами на тарелки.

«Хорошо, более светлые соленые, а коричневые покрыты солено-сладким соусом.»

Я смотрел, как мои фамильяры прыгали вперед и уткнулись лицом в тарелки с жареными якитори.

«Уму, это очень вкусно. И соль, и соус хороши. Мне это нравится.»

«Еда на гриле вкусная. Обожаю запах жареного мяса. Обе версии восхитительны, но я думаю, что соленые мне нравятся больше.»

«Вкусняшка~! Мне это очень нравится~~»

Ах, меня засыпают телепатическими комплиментами со всех сторон.

А теперь давайте приготовим еще один набор якитори для того, кто все это время так терпеливо ждал. Я быстро выложил еще один набор шампуров на решетку и принялся за работу.

«Вот, Элланд.»

«О, я ждал! Как и ожидалось, соусная версия пахнет очень вкусно! Давайте есть!» Элланд поднял свою тарелку с якитори, как трофей, и проглотил первый кусок. «О! Этого стоит ожиданий! Соус сладкий и слегка острый и прекрасно дополняет жареное мясо.»

Да-да, как и ожидалось от этого эльфа-гурмана.

Хотя этот якитори не совсем похож на тот, который я готовил на своей подработке, соус воспроизводится с использованием тех же пропорций. Поэтому я очень горжусь якитори, которую мне удалось сделать.

Теперь, когда следующий набор якитори будет готов, я тоже смогу съесть немного.

О, перед этим я налью себе пива. На этот раз я буду использовать специальную автоматическую самоохлаждающуюся чашку, которую купил в Нэйхоффе. С этой функцией автоматического охлаждения мне не нужно беспокоиться о том, что мое пиво станет теплым или слизистым из-за того, что оно находится слишком близко к столу для гриля.

Глоток, глоток...

«Уха! Это вкусно!»

Пить холодное пиво после работы так близко к жарочному столу — это слишком вкусно.

Посмотрим, сначала я попробую шашлык из лука-порей и курицы. Ах, у этого соуса действительно ностальгический вкус. Да, это вкус якитори...

Этот сладкий и слегка острый соус дополняет запеченный на углях кокатрикс. Жареный лук-порей имеет слегка сладковатый вкус из-за того, что он был приготовлен на гриле на огне и пропитался небольшим количеством жира кораллового дерева.

Доев один шашлык, я сделал еще один глоток пива.

Глоток, глоток, пух~!

«Якитори и пиво лучшие!»

Теперь, когда я попробовал версию с соусом, давайте перейдем к соленой. Оооо, мясо бедра - одна из лучших частей. Соленая версия не произвела такого впечатления, как версия с соусом. Тем не менее, вкус восхитительный и более элегантный как-то.

Пока я наслаждался своим якитори, я продолжаю добавлять курицу, я имею в виду кокатрис на гриль. Часто переворачивайте мясо, чтобы оно не подгорело. Как только якитори были в основном готовы, я посыпал половину из них солью и перцем, а другую половину помазал соусом с каждой стороны.

Ладно, еще пара минут жарки и...

«Хорошо, следующий сет готов~»

Фер, Дора и Суй (и Элланд) бросились со своими тарелками.

Эльф выглядел очень счастливым, набивая щеки якитори. Но...

«Вы действительно не собираетесь пить пиво, Элланд? Вы же давно его не пили.»

«Ах, эльфы на самом деле не любят пиво. Я предпочитаю такую вкусную еду, ха-ха!» он откусил еще один шашлык из лука-порей и курицы. Я взял себе шашлык из бедра и проглотил его с еще одним глотком ледяного пива.

«Аааа~ вкусно~»

Лук-порей и мясо с нарезкой, мясо бедра, кожа, пищевод, сердце, печень, желудок, почки и «кинкан».

Вы спросили, что такое кинкан? Также известные как тамахимо, это на самом деле неразвитые куриные яйца, взятые до того, как они попадут в фаллопиевы трубы.

Что касается шашлыка из лука-порей и курицы, а также шашлыка из бедра, половина из них была заправлена соусом, а другая – солью. Кожу, конечно же, посолили, чтобы сохранить красивую хрустящую корочку. Что касается остальных субпродуктов, я предпочитаю приправлять их только солью. Для всего остального я мог чередовать соль и соус якитори.

Шипит... шипит...

Аромат жареного мяса, стекающий с горячих углей жир.

Это якитори. Слишком неотразимо~~

«Хорошо, готово», Я передал своим семьярам жареные шашлык из лука-порей и мяса и шашлык из бедра.

И наконец...

«Внутренние органы?» Элланд воздерживался от кражи шашлыков у моих семьяров и теперь смотрел на грудку менее известного мяса с блеском в глазах.

«Да», ответил я с таким же блеском в глазах.

У меня более чем достаточно субпродуктов, чтобы сделать по два шашлыка каждого типа.

Шипение... шипение...

Щепотка соли и перца позже...

«Что это за часть?»

«Это сердце. Оно имеет эластичную и слегка хрустящую текстуру.»

Элланд посмотрел на шпайку немного подозрительно, так что я съел свой первым.

Угу, это действительно вкусно.

Эластичное и хрустящее, но не резиновое, потому что мне удалось его хорошо приготовить.

Посторонних запахов тоже не было и действительно ароматное.

Я ел якитори и раньше, но по сравнению с мясом, которое мы получаем в том ресторане якитори, в котором я работал неполный рабочий день, у кокатрис немного более игривый вкус. Таким образом, мясные субпродукты также имеют немного более сильный аромат. Это слишком вкусно.

Увидев, что я наслаждаюсь сердцем, Элланд тоже откусил от своей шпажки.

«Ох? Ох! Это жевательно! Но есть гораздо легче, чем я ожидал», — он выглядел счастливым, но в то же время немного противоречивым. Я предположил, что это потому, что люди в этом мире не привыкли думать о субпродуктах как о еде или ингредиентах.

«Да? Поскольку добыча только что поймана, мы можем съесть ее, не беспокоясь о том, что мясо испортится. Попробуйте это. Это печень. Я знаю, знаю, но знаете ли вы, что это самая питательная часть животного? У неё влажная текстура и очень насыщенный вкус!»

Не дожидаясь, пока Элланд последует моему примеру, я откусил кусок жареной печени.

О, о, это вкусно! Такой сливочный и такой вкусный шашлык~~

Поскольку она свежая, в ней не было никакой терпкости. Даже люди, которые обычно избегают мяса органов, сочтут это восхитительным.

«М-Мукоуда. Что это за вкус? Это точно печень? Всегда ли печень была такой вкусной?» Элланд смотрел на меня глазами новообращенного.

Элланд без колебаний попробовал и желудки. Пока мы наслаждались приготовленной на гриле едой, я услышал внезапный стук.

«Хм? Вы это слышали?»

Элланд открыл один глаз: «Хм? Нет? Я ничего не слышал.»

...тап...тап...

«Вот этот стук.»

Мы склонили головы и...

Тап-тап-тап! Тук! Тук!

«Это дверь?»

Элланд снял со шпажки последний кусок мяса и подошел к двери. «Я пойду и проверю. Мукоуда, пожалуйста, продолжайте следить за грилем.»

«Конечно, конечно.»

Тук! Тук Тук! ТАПАТАПТАП!

«Да, да, я иду», — проворчал Элланд.

До меня донесся звук открывающейся двери, но поскольку гриль выбрал это время для

разгорания, мне пришлось использовать вентилятор, чтобы быстро его контролировать.

«Мукоуда?»

«Что?» — крикнул я.

«Вы, ммм, ждали клиентов?»

«Что?» Я повернулся и увидел двух эльфов, смотрящих на меня.

У второго эльфа действительно блестящие глаза. Это была Феодора: «Еды, пожалуйста.»

Я моргнул.

Блестящие глаза, казалось, увеличились в размерах и заблестели: «Пожалуйста?»

Э-э, угощайтесь...?

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2008628>